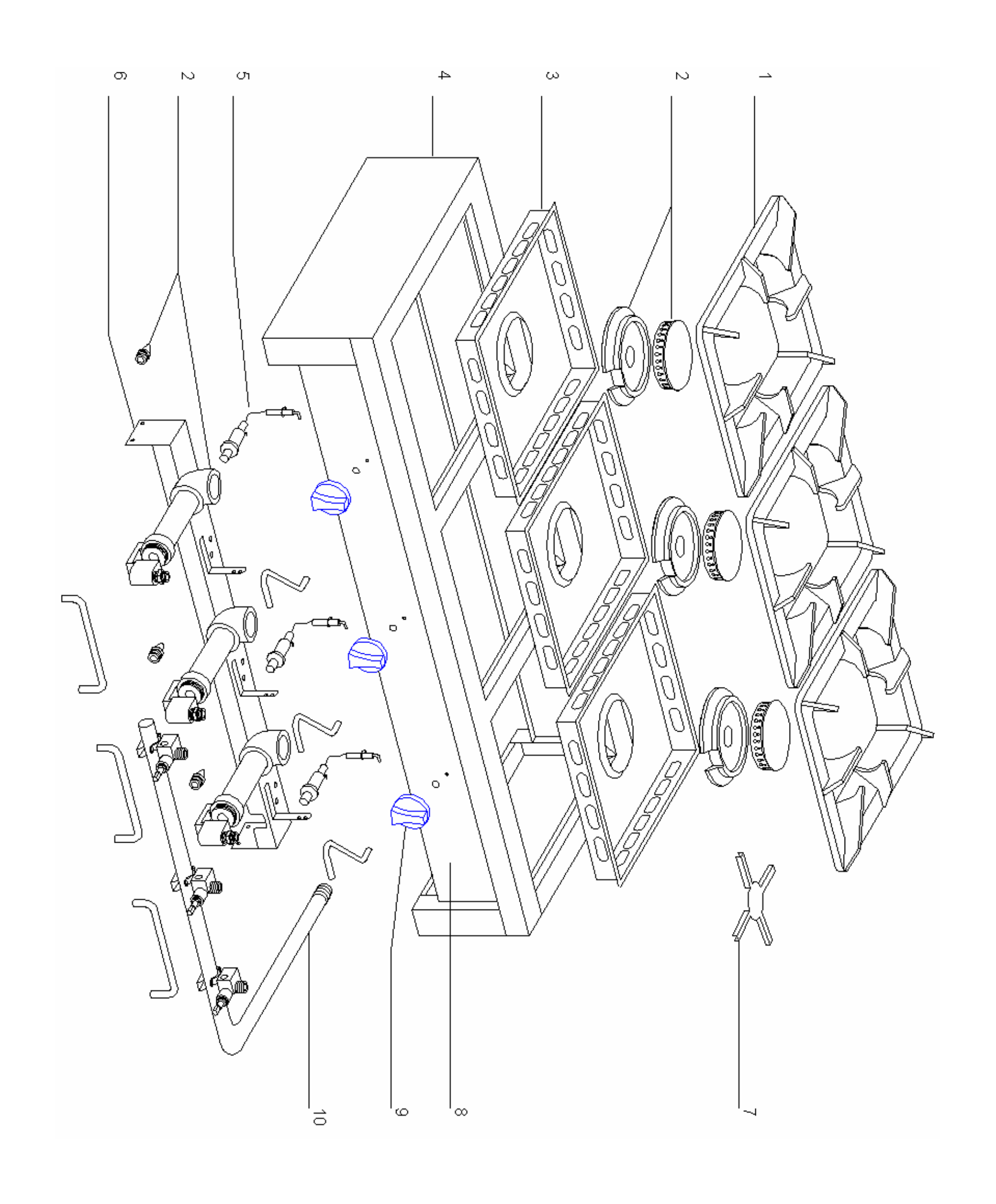
NOTICE D’UTILISATION
RECHAUDS GAZ
GAR 7/GAR 12/GAR 14/GAR 19/GAR 21



Fabrication française

G03268

Mai 2012


1
2
3
4
5
2
6
7
8
9
10

Nomenclature **RECHAUD 3 FEUX 7 Kw**
Spare parts **STOVE 3 FEUX 7 Kw**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02046	3	Grille fonte	Cast iron grid
2	E01013	3	Brûleur complet 7000 W	Burner assembly 7000 w
3	54026	3	Bac inox 7000 W	S/steel container 7000 W
4	54022	1	Caisson	Outside casing
5	E02215	3	Piezo	Piezo
6	54013	1	Support brûleur	Burner holder
7	54019	1	Etoile brûleur	Burner star
8	54011	1	Bandeau avant	Front panel
9	A14077	3	Bouton	Knob
10	E02243	1	Rampe complète	Main supply assembly
	E02218	3	Robinet	Tap

RECHAUDS GAZ
GAR 7/GAR 12/GAR 14/GAR 19/GAR 21

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1 CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les feux de cuisson sont encore chauds.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les aérations de l'appareil.
- Ne pas plier ou pincer le tuyau ou flexible.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de couper l'arrivée du gaz.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un réchaud
Accessoire : - Une pochette plastique avec les injecteurs Gaz Naturel (brûleur).
- Une étoile brûleur
- La présente notice



(1) Bouton d'allumage et réglage de la puissance (2) Piezo

Cf. vue éclatée détaillée des réchauds GAR 7/GAR 12/GAR 14/GAR 19/GAR 21 en fin de document.

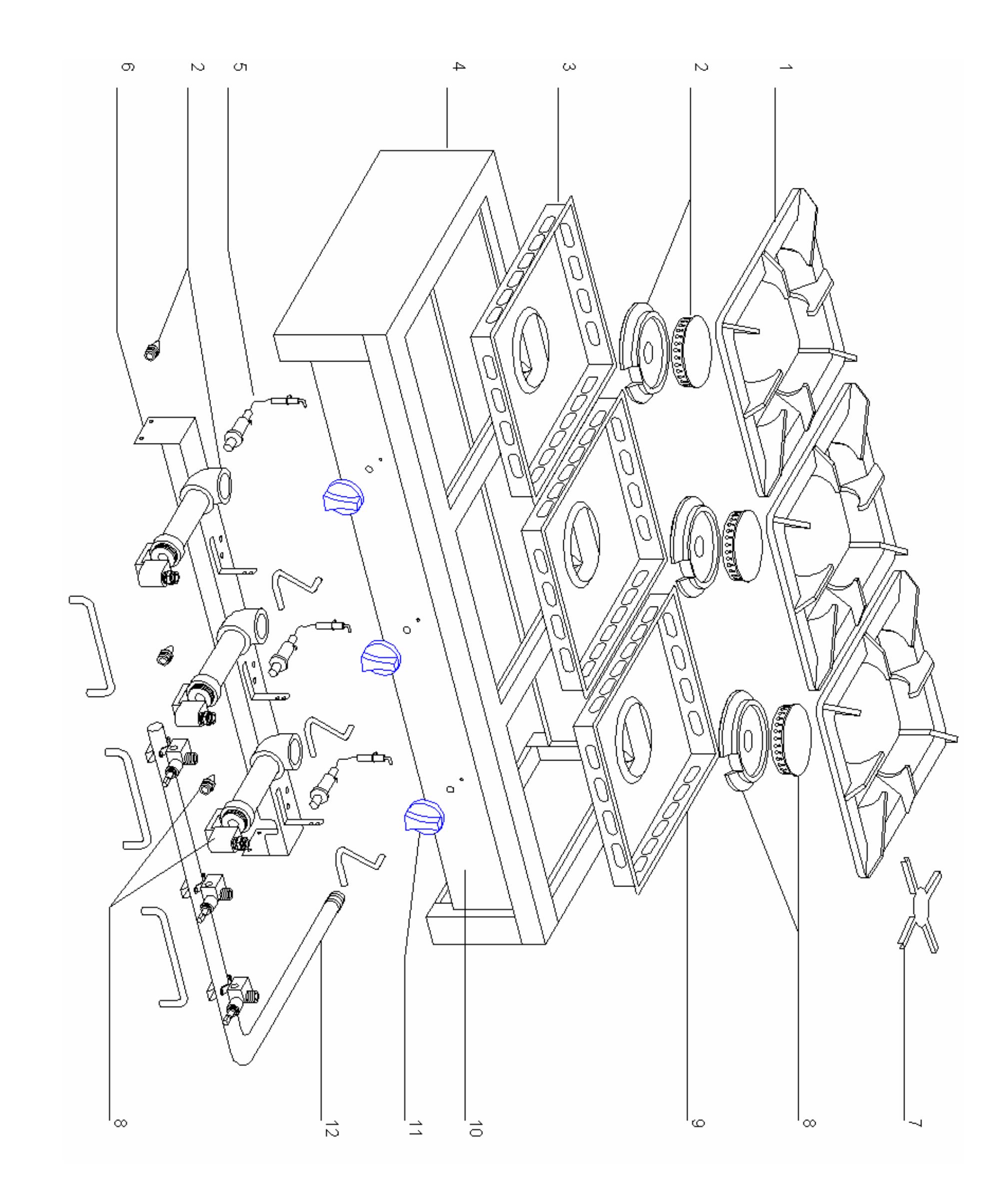
3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour cuire et réchauffer les aliments.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces réchauds gaz sont des produits compacts en inox comprenant 1, 2 ou 3 brûleurs suivant les modèles.
Le contrôle des feux de cuisson est indépendant, avec un système de piezo à l'allumage et un thermocouple de sécurité.
Ils sont équipés de plusieurs pièces entièrement amovibles : grille en fonte, couronne brûleur et bac inox.

Pour allumer votre réchaud, il suffit de pousser et de tourner le bouton du robinet (n° 1 sur la photo) vers la gauche sur la position grande flamme et d'appuyer sur le bouton piezo (n°2 sur la photo).
Maintenir le bouton pendant 15 secondes afin que le bruleur reste allumé.
Pendant la cuisson, la température peut être modulée grâce au bouton de commande (n°1 sur la photo) de grande flamme à petite flamme (afin d'éviter le phénomène de sur-cuisson).



Nomenclature **RECHAUD 3 FEUX (2x7 Kw+1x 5 Kw)**
Spare parts **STOVE 3 FEUX (2x7 Kw+1x 5 Kw)**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02046	3	Grille fonte	Cast iron grid
2	E01013	2	Brûleur complet 7000 W	Burner assembly 7000 w
3	54026	2	Bac inox 7000 W	S/steel container 7000 W
4	54022	1	Caisson	Outside casing
5	E02215	3	Piezo	Piezo
6	54013	1	Support brûleur	Burner holder
7	54019	1	Etoile brûleur	Burner star
8	E01014	1	Brûleur complet 5000 W	Burner assembly 5000 W
9	54027	1	Bac inox 5000 W	S/steel container 5000 W
10	54011	1	Bandeau avant	Front panel
11	A14077	3	Bouton	Knob
12	E02243	1	Rampe complète	Main supply assembly
	E02218	3	Robinet	Tap

Un thermocouple de sécurité coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction du brûleur. Le débit réduit de l'appareil est préréglé en usine, il ne doit pas être modifié.

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son emballage.
- Placer le réchaud sur une surface plane et résistante à la chaleur dans un local bien aéré.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection blanc autour de l'appareil.

b) Première mise en service :

Lors de la 1ère utilisation, faire chauffer votre réchaud en extérieur afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf. 6 Nettoyage)

Raccordement gaz

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, Gaz naturel G20/G25. Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+. Le raccordement se fait par un filetage 1/2.

Le débit calorifique de l'appareil est de	GAR 7	7 kW
	GAR 12	12 kW
	GAR 14	14 kW
	GAR 19	19 kW
	GAR 21	21 kW

Pour une utilisation en Gaz naturel, changer les injecteurs des brûleurs . Ils sont livrés dans une pochette plastique dans l'emballage, visser la vis du venturi de 19 mm.

Raccorder l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

Vérifier la pression d'alimentation, lorsque tous les brûleurs sont allumés, à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de :

- GAR 7 14 m3/h
- GAR 12 24 m3/h
- GAR 14 28 m3/h
- GAR 19 38 m3/h
- GAR 21 42 m3/h

Conditions générales d'installation
L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

Prescriptions générales
Pour tous les appareils :
Article GZ Installation aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

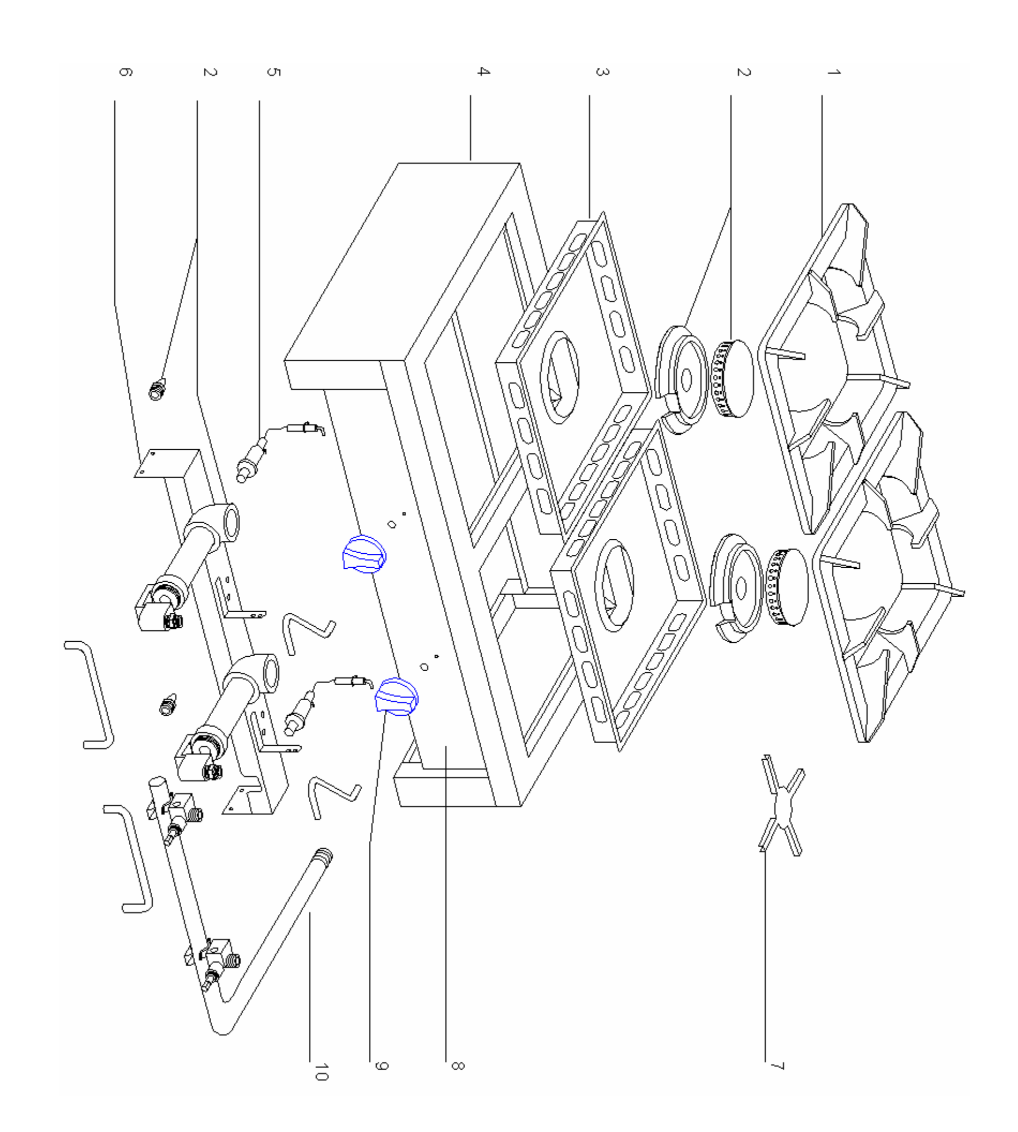
Ensuite, suivant l'usage :
Article CH Chauffage, ventilation, réfrigération
Conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

Article GC Installation d'appareils destinés à la restauration
Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public.

Important : Ne jamais modifier le diamètre des injecteurs.

Tableau de catégorie de gaz, selon le pays de destination de l'appareil.

Pays de destination	Catégorie	Gaz	Pressions	Diamètre de l'injecteur brûleur 5 Kw	Diamètre de l'injecteur brûleur 7 Kw
FR/BE	II2E+3+	G20/G25 G30/G31	20/25 28-30/37	160 110	195 130
LU/DE	I2E	G20	20	160	195
AT/CH/CY/DK/EE/ FI/HR/LT/LV/RO/ SE/SI/SK/TR	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 30	160 110	195 130
PL	II2E3P	G20 G31	20 37	160 110	195 130
HR/HO	II2H3P	G20 G31	20 37	160 110	195 130
CH/CY/CZ/ES/GB/ GR/IE/IT/PT/SI/SK/ TR	II2H3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	160 110	195 130
NL/NO/HU	I3B/P	G30/G31	30	110	130



Nomenclature **RECHAUD 2 FEUX (2x7 Kw)**
Spare parts **STOVE 2 FEUX (2x7 Kw)**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02046	2	Grille fonte	Cast iron grid
2	E01013	2	Brûleur complet 7000 W	Burner assembly 7000 w
3	54026	2	Bac inox 7000 W	S/steel container 7000 W
4	54021	1	Caisson	Outside casing
5	E02215	2	Piezo	Piezo
6	54009	1	Support brûleur	Burner holder
7	54019	1	Eoile brûleur	Burner star
8	54006	1	Bandeau avant	Front panel
9	A14077	2	Bouton	Knob
10	E02244	1	Rampe complète	Main supply assembly
	E02218	2	Robinet	Tap

Réglage d'air

Les injecteurs ont été conçus afin d'éviter tous réglages d'air et ce quelque soit le type de gaz utilisé.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Bouton de réglage (n°1 sur la photo)	Allume l'appareil. Règle la puissance (petite flamme = faible puissance, grande flamme = forte puissance)
Piezo (n°2 sur la photo)	Allume l'appareil

Précautions d'utilisation :

Brûleur de 5kw		
Diamètre des Récipients à utiliser	Maxi	Mini
	34cm	22cm

Brûleur de 7kw		
Diamètre des Récipients à utiliser	Maxi	Mini
	42cm	22cm

Allumage

1. Appuyer et tourner le bouton du robinet vers la gauche sur la position grande flamme.
2. Appuyer sur le bouton piezo.
3. Maintenir le robinet appuyé pendant 15 secondes afin que la veilleuse reste allumée.
4. Le brûleur reste alors allumé et il est désormais possible d'augmenter la puissance en tournant la manette de gaz.

Réglage de la température

Une fois le brûleur allumé, régler l'appareil à la puissance souhaitée en tournant le bouton de commande.

Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime. Il faut adapter la température aux produits à cuire pour limiter la consommation de gaz.

Arrêt de l’appareil

- Positionner chaque bouton de commande (n°1 sur la photo) sur 0 : l’appareil est entièrement éteint.
- Fermer l’alimentation en gaz.
- Nettoyer l’appareil. (cf. 6. Nettoyage)

<u>d) Panne/Réparation :</u>

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l’arrière de l’appareil.

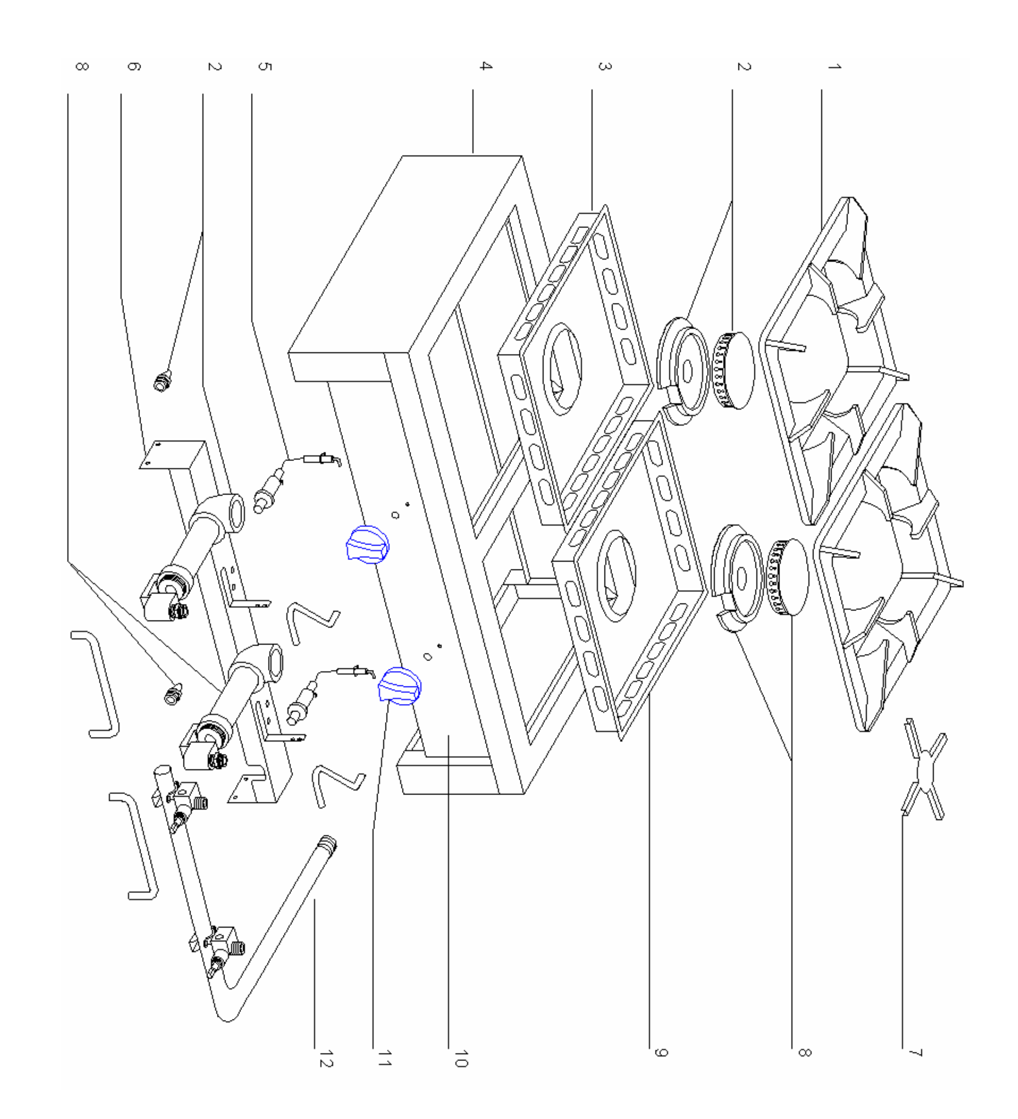
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Couper l’alimentation en gaz.

- Laisser refroidir complètement le réchaud avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l’aide d’eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l’aide d’une éponge humide.
- Ne jamais nettoyer votre appareil sous un jet d’eau, les infiltrations risqueraient de l’endommager de façon irrémédiable.
- Lors d’une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l’appareil à l’abri de l’humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	Dimensions externes	Puissance	Nombre de brûleurs	Poids
GAR 7	350x510x180 mm	7 kW	1 feu 7 kW	12 Kg
GAR 12	670x510x180 mm	12 kW	2 (1 feu 7 kW+1 feu 5 kW)	22 Kg
GAR 14	670x510x180 mm	14 kW	2 (2 feux 7 kW)	22 Kg
GAR 19	985x510x180 mm	19 kW	3 (2 feux 7 kW+1 feu 5 kW)	32 Kg
GAR 21	985x510x180 mm	21 kW	3 (3 feux 7 kW)	32 Kg



Nomenclature **RECHAUD 2 FEUX (1x7 Kw+1x 5 Kw)**
Spare parts **STOVE 2 FEUX (1x7 Kw+1x 5 Kw)**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02046	2	Grille fonte	Cast iron grid
2	E01013	1	Brûleur complet 7000 W	Burner assembly 7000 w
3	54026	1	Bac inox 7000 W	S/steel container 7000 W
4	54021	1	Caisson	Outside casing
5	E02215	2	Piezo	Piezo
6	54009	1	Support brûleur	Burner holder
7	54019	1	Etoile brûleur	Burner star
8	E01014	1	Brûleur complet 5000 W	Burner assembly 5000 W
9	54027	1	Bac inox 5000 W	S/steel container 5000 W
10	54006	1	Bandeau avant	Front panel
11	A14077	2	Bouton	Knob
12	E02244	1	Rampe complète	Main supply assembly
	E02218	2	Robinet	Tap

8. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur à la livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

Nomenclature **RECHAUD 1 FEU 7 Kw**
Spare parts **STOVE 1 FEU 7 Kw**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02046	1	Grille fonte	Cast iron grid
2	E01013	1	Brûleur complet 7000 W	Burner assembly 7000 w
3	54026	1	Bac inox	S/steel container
4	54020	1	Caisson	Outside casing
5	E02215	1	Piezo	Piezo
6	54004	1	Support brûleur	Burner holder
7	54019	1	Etoile brûleur	Burner star
8	54001	1	Bandeau avant	Front panel
9	A14077	1	Bouton	Knob
10	E02245	1	Rampe complète	Main supply assembly
	E02218	1	Robinet	Tap

